

(11)特許出願公開番号

特開平6-154100

(43)公開日 平成6年(1994)6月3日

(51)Int.Cl.⁶

A 4 7 J 37/06

識別記号

3 7 1

庁内整理番号

6844-4B

FI

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全 3 頁)

(21)出題番号

特願平4-309942

(22)出願日

平成4年(1992)11月19日

(71)出願人 000005821

松下電器産業株式会社

大阪府門真市大字門真1006番地

(72)発明者 仙波 修

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内

(74)代理人 弁理士 小鍛治 明 (外2名)

(54)【発明の名称】 魚焼き器

(57) 【要約】

【目的】 本発明は家庭で調理器具として用いられている魚焼き器に関するものであり、魚を焼く際に油煙が出ず、さらに両面同時焼きの魚焼き器を提供することを目的としている。

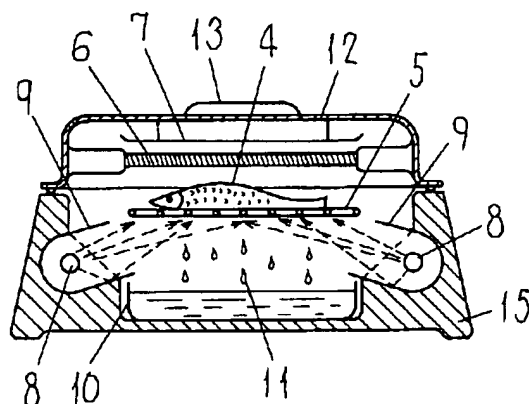
【構成】 焼き網5の上側に加熱ヒーター6を設け、焼き網5の下側の両側に熱線照射型ヒーター8を配設し、その周囲に反射板7を設けることによって熱線照射型ヒーター8から照射される熱線を焼き網5上の魚4の下側面へ集結させる構成となっている。

4---魚

5---焼き網

6---加熱ヒター-

8---熱線照射型ヒター



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 焼き網の上側に加熱ヒーターを設け、焼き網の下側の両側に焼き網上の魚の下側面に熱線を照射する熱線照射型ヒーターを設けた魚焼き器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は家庭で調理器具として用いられている魚焼き器に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来の魚焼き器は、図3のように魚1と焼き網2の上側のみ加熱ヒーター3を設けた上側片面焼き方式と、図4に示すように、加熱ヒーター3を焼き網2の上側と下側の両側に設置した両面同時焼き方式の物が知られている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかし、このような構造の物では上側片面焼き方式の場合、魚1の裏面は反転して焼かなければならない。また、両面同時焼き方式の場合は魚1の反転は不要であるが、下側の加熱ヒーター3が焼き網2の直接下部に位置するため、魚1から滴下する油が高温のヒーター3に触れ、多量の煙が発生する。

【0004】本発明は、上記課題を解決するもので、魚を焼く際に煙が出ない両面同時焼きの魚焼き器を提供することを目的としている。

【0005】

【課題を解決するための手段】そこで、上記目的を達成するために、本発明の魚焼き器は、焼き網の上側の加熱ヒーターは従来通りに配設し、焼き網の下側の両側には焼き網上の魚の下側面に熱線を照射する熱線照射型ヒーターを設けた物である。

【0006】

【作用】本発明は、上記した構成により、加熱ヒーターと熱線照射型ヒーターにより焼き網上の魚を両面同時焼きでき、魚から滴下する油は焼き網の下部にヒーターが無いいため、油煙の発生はない。

【0007】

【実施例】以下、本発明の一実施例について図1及び図2を参照しながら説明する。

【0008】図に示すように、魚4、焼き網5の上側に設けた加熱ヒーター6は従来と同様であり、その上側に反射板7を設けている。そして魚の下側面を加熱する手段としては、図1に示すように焼き網5の下側の両側に熱線照射型ヒーター8を配設し、その周囲に反射板9を

2

設けることによってヒーター8から照射される熱線を焼き網5上の魚4の下側面へ集結させる構成となっている。

【0009】ここで図中の破線矢印は熱線の進路をモデル的に示しており、熱線照射型ヒーター8が焼き網5の下側の両側より斜め方向に熱線を照射して全体として魚4の下面を均一に焼くことのできるように熱線が分布する構成となっている。また、反射板9を可動式にしておけば、魚4の下面への熱線の照射方向を変動させることによって魚4の下面の焼き具合を制御でき、より実用的なものとなる。

【0010】焼き網5の真下は水を入れた油の受け皿10のみとなっており、滴下油11は直接受け皿10の水の中に落ちるので、煙の発生はほとんどなく、しかも両面同時に焼き上がる仕組みになっている。また、12は加熱ヒーター6を有する蓋であり、取っ手13及び排気口14が取り付けられている。15は焼き網5、熱線照射型ヒーター8等を有する魚焼き器本体で、前記蓋12が開閉自在となっている。

【0011】ここで熱線照射型ヒーター8としては、ハロゲンランプヒーター、コルツヒーター等が挙げられる。尚、熱線照射型ヒーター8の配置方向は実施例に示したように上部の加熱ヒーター6の配置方向と垂交方向でも良いし、または平行方向でも同様の効果が得られる。

【0012】

【発明の効果】以上の説明から明らかなように、本発明によれば、従来と同様に焼き網の上側に加熱ヒーターを設けるとともに焼き網の下側のヒーターには熱線照射型ヒーターを用い、魚の直下ではなく両側に設け、ここから魚の下側に熱線を照射して加熱する構造とすることによって、油煙の発生はほとんどなく、しかも両面同時に焼き上がる魚焼き器を提供することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明による両面焼き方式の魚焼き器の断面図

【図2】同魚焼き器の平面図

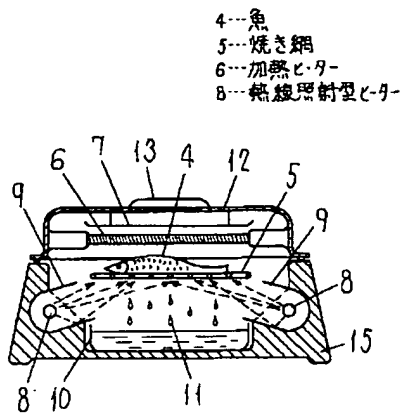
【図3】従来の片面焼き方式の魚焼き器の断面図

【図4】従来の両面焼き方式の魚焼き器の断面図

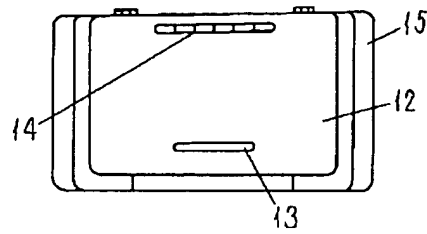
【符号の説明】

- 4 魚
- 5 焼き網
- 6 加熱ヒーター
- 8 熱線照射型ヒーター

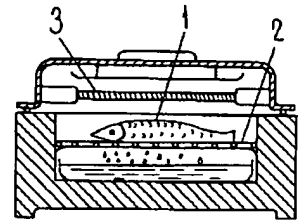
【図1】



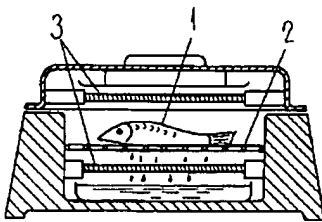
【図2】



【図3】



【図4】



PAT-NO: JP406154100A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 06154100 A
TITLE: FISH BROILER

PUBN-DATE: June 3, 1994

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
SENBA, OSAMU	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD	N/A

APPL-NO: JP04309942

APPL-DATE: November 19, 1992

INT-CL (IPC): A47J037/06

ABSTRACT:

PURPOSE: To provide the fish broiler in which soot is not generated at the time of broiling a fish, and also, both faces can be broiled simultaneously.

CONSTITUTION: The fish broiler is constituted so that a heat ray radiated from a heat ray irradiation type heater 8 is concentrated to the lower side face of a fish 4 on a grill 5 by providing a heating heater 6 on the upper side of the grill 5, providing the heat ray irradiation type heater 8 on both sides of the lower side of the grill 5, and providing a reflecting plate 7 in its periphery.

COPYRIGHT: (C)1994,JPO&Japio